

Wildfleischqualität – Haben Tierart und Jahreszeit einen Einfluss?

In der Praxis herrscht häufig die Meinung, dass im Frühjahr erlegtes Wild im Genusswert eingeschränkt sei (geschmacklos, wässrig, ausgezehrt etc.). Um genauere Informationen über die Fleischqualität von Reh- und Rotwild zwischen den Jahreszeiten (Frühling und Herbst) zu erhalten, wurden an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein in Kooperation mit den steirischen Landesforsten Untersuchungen durchgeführt.

Fleischfarbe und Saftverluste

Die Fleischfarbe ist für den Konsumenten ein wichtiges Kauf- und Genusskriterium. Das Fleisch des Rehwildes war deutlich heller und weniger rötlich als das Rotwild. Darüber hinaus war Reh- und Rotwildfleisch im Herbst intensiver rot als im Frühjahr. Das Alter der Tiere (bis 1 Jahr bzw. über 1 Jahr) hatte keinen Einfluss auf die Fleischfarbe.

Grundsätzlich sind geringe Saftverluste bei der Fleisch-Zubereitung erwünscht, da das Fleisch dadurch beim Verzehr saftiger und zarter bleibt. Beim Rehwild war der Tropfsaftverlust am rohen Fleisch wesentlich höher als beim Rotwild. Die im Herbst erlegten Rehe wiesen niedrigere Tropfsaftverluste auf als die im Frühjahr erlegten Rehe. Beim Rotwild war es dagegen genau umgekehrt. Koch- und Grillsaft wurden weder von Tierart, Jahreszeit oder Alter beeinflusst.

Fleischzartheit und Verkostung

Das Rehwildfleisch erwies sich bei der Verkostung und bei der Scherkraftmessung (ein objektives Zarteitsmaß) deutlich zarter als das Rotwildfleisch. Dies könnte auf eine feinere Fleischfaserung beim Rehwild hinweisen. Jungtiere vom Rehwild bis 1 Jahr alt) hatten ein deutliches zarteres Fleisch als ältere Tiere. Demgegenüber waren beim Rotwild keine Unterschiede zwischen verschiedenen alten Tieren feststellbar. Im Allgemeinen lässt sich sagen, dass das Wildfleisch eine ausgezeichnete Zartheit aufweist.

Vor allem bei Rindfleisch ist bekannt, ein mehr intramuskuläres Fett (IMF = Fett im Muskelfleisch) mit zarterem Fleisch einhergeht. Beim Rehwild war der IMF im Herbst deutlich höher als im Frühjahr. Das ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die Rehe im Herbst Depotfett als Energiereserve für den Winter ansetzen. Beim Rotwild war allerdings der IMF-Gehalt im Frühjahr und Herbst ähnlich hoch.

Bei der sensorischen Verkostung traten bis auf die oben erwähnte Fleischzartheit kaum Unterschiede auf.

Fleischfettsäuren

Eine zu hohe Aufnahme an gesättigte Fettsäuren (SFAs) ist in unserer Ernährung aufgrund negativer gesundheitlicher Wirkungen unerwünscht. Demgegenüber werden hohe Gehalte an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (PUFAs) in Lebensmitteln angestrebt, da sie gesundheitsfördernde Wirkungen haben. Innerhalb der PUFAs sind vor allem die Omega-3-Fettsäuren von besonderer Bedeutung, da sie vorbeugend gegen Herzinfarkte, Diabetes, Hauterkrankungen etc. wirken können. Sowohl beim Reh- als auch beim Rotwild war der Gehalt an günstigen PUFAs im Frühjahr deutlich höher und die Gehalte an SFAs und einfach ungesättigten Fettsäuren (MUFAs) wesentlich niedriger als im Herbst. Zusammenfassend ist Fleisch von Rot- und Rehwild reich an Omega-3-Fettsäuren und PUFAs und kann daher als gesund bezeichnet werden. Eine wichtige Kennzahl für das Fettsäuremuster ist das Omega-6/Omega-3-Verhältnis. Dieses Verhältnis sollte in unserer Ernährung möglichst unter 5:1 liegen, was bei allen untersuchten Wildfleischproben eindeutig erreicht wurde.

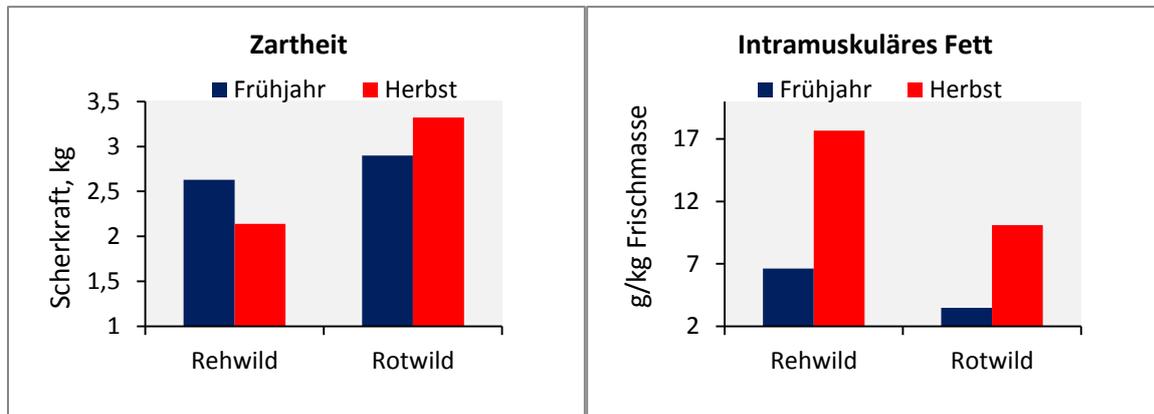
Schlussfolgerung

Zwischen Reh- und Rotwild bestehen teilweise Unterschiede in der Fleischqualität (v.a. Farbe, Zartheit, Fettsäuremuster). Ob das Wild im Frühjahr oder Herbst erlegt wird, hat dagegen meist nur einen geringen Einfluss.

Zusammenfassend sprechen sämtliche Argumente dafür, dass Wildbret aus der freien Natur ein hochwertiges, gesundes, nach ethischen Maßstäben gewonnenes Lebensmittel ist und die Qualität (Farbe, Safthaltevermögen, Zartheit, Fettgehalt, Fettsäuren, Mengen- und Spurenelemente, etc.) ähnlich wie bei landwirtschaftlichen Wiederkäuern bzw. oft sogar besser ist.

Die Verwendung von bleifreier Munition bietet die Chance, im Sinne des verantwortungsvollen Umgangs mit dem hochqualitativen Produkt, dem Verbraucher- und Konsumentenschutz gerecht zu werden, und die gesellschaftliche Akzeptanz für heimisches Wildbret zu steigern und mit gutem Gewissen für mehr Wildbretverzehr zu werben.

Grafiken: Zartheit (Scherkraft) und IMF



Roland Kitzer ist Fleischlaborant am Institut für Nutztierforschung der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

**BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS**

HBLFA RAUMBERG - GUMPENSTEIN
LANDWIRTSCHAFT



Wildfleisch für die Beurteilung der
Fleischqualität

Foto: Kitzer

Wildfleisch-Qualität ist objektiv
messbar

Foto: Kitzer